N°29515 C

01/2010

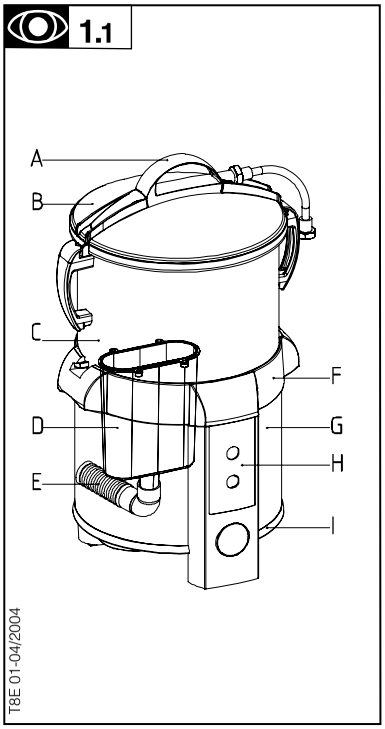
Eplucheuse 8Kg
Cuve amovible

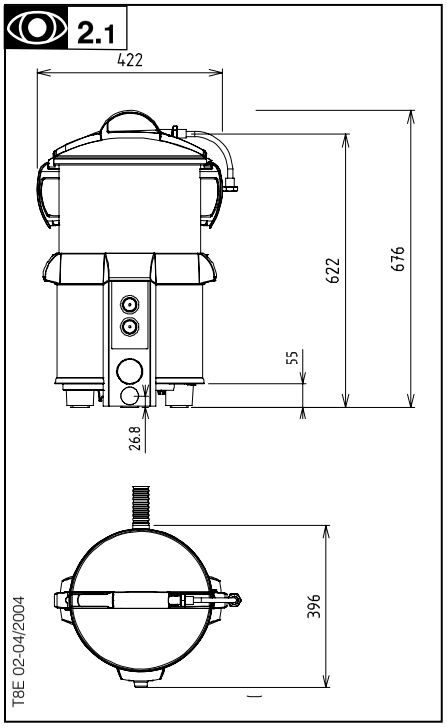
Vegetable peeler with removable compartment

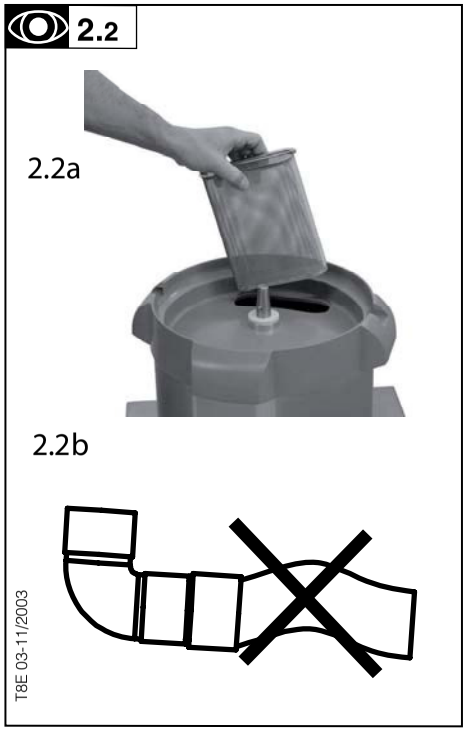
Gemüseschäl-maschinen Mit abnehmbare Kammer

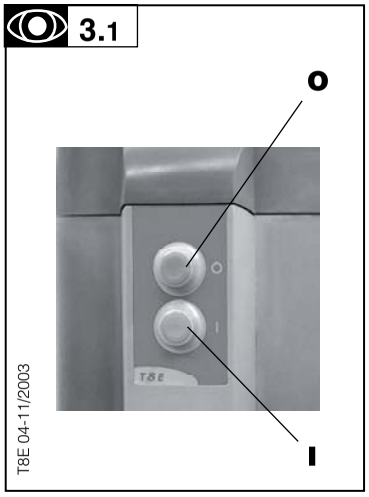
CE

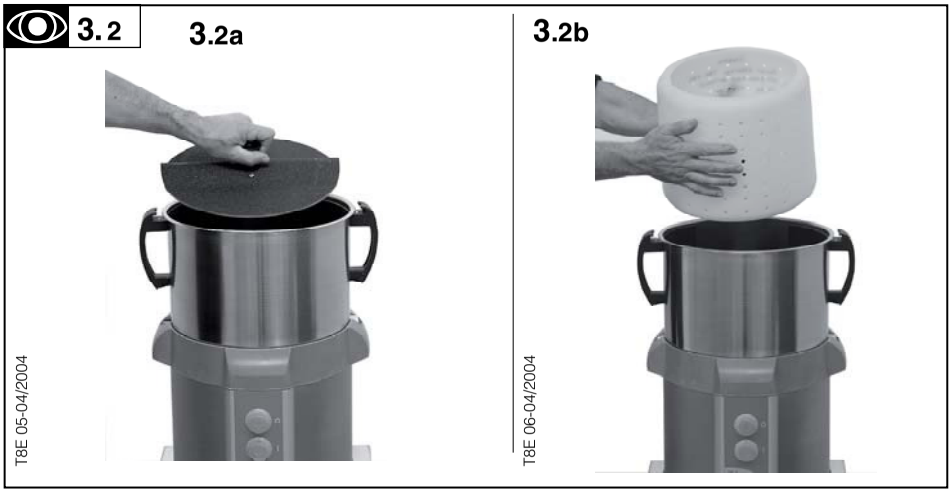
Notice d'instructions	■	FR
Instruction manual	■	GB
Bedienungsanleitung	■	DE
Manuale di istruzione	■	IT
Gebruiksaanwijzing	□	NL
Bruksanvisning	□	SE
Instruktionsbog	□	DK
Brusanvisning	□	NO
Käyttöohjeet	□	FI
Instrucciones	■	ES
Nota de instruçoes	□	PT
	□	EL

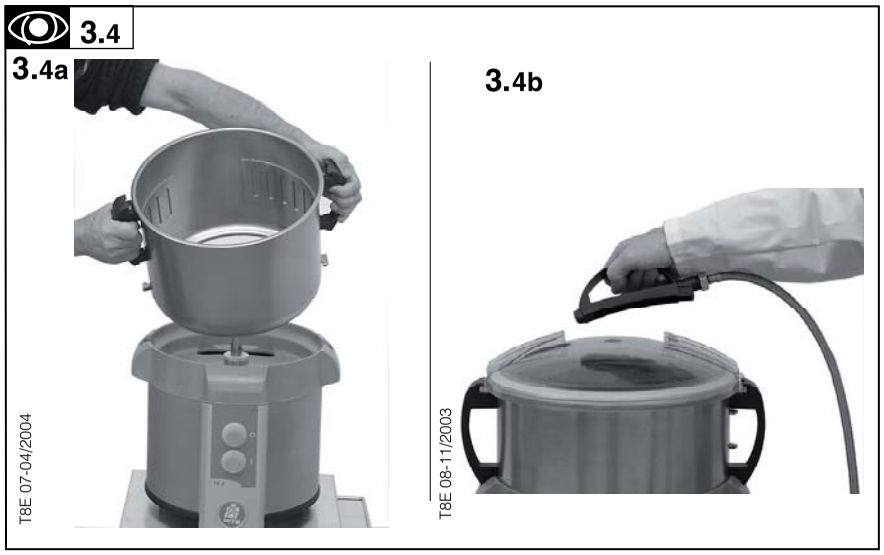

1.1
A
B
C
D
E
F
G
H
I
T8E 01-04/2004

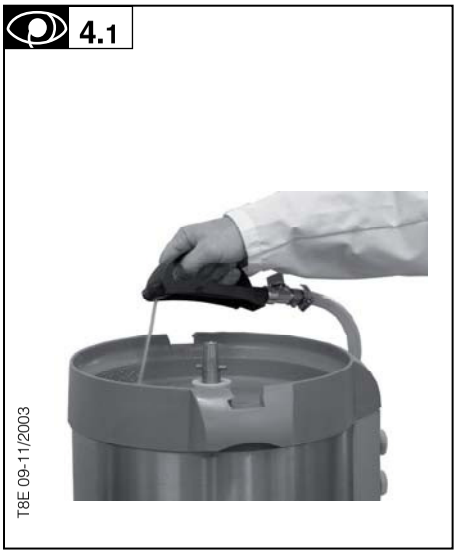

2.1
422
622
676
55
26.8
396
T8E 02-04/2004


2.2
2.2a
2.2b
T8E 03-11/2003


3.1
O
I
T8E 04-11/2003


3.2
3.2a
3.2b
T8E 05-04/2004
T8E 06-04/2004


3.4
3.4a
3.4b
T8E 07-04/2004
T8E 08-11/2003


4.1
T8E 09-11/2003

Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen.

DE

01/2010

Übersicht

Einleitung	1	Wartung	3
Aufstellung	1	Norm-Konformität	5
Anwendung und Sicherheit	2	Teileliste - Explosionszeichnung	A
Reinigung, Hygiene	3	Schaltplan	C
Betriebsstörungen	3		

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Diese 8kg Gemüseschälmaschine wird hauptsächlich in der Gemüseverarbeitung je nach montierter Ausrüstung zum Schälen oder Schleudern von Gemüse verwendet.

• T8E Sondermodell „Muscheln“:

- Motor 1000 U/min - Behälter und Scheibe „Spezial Muscheln“.

A Wasserzulauf (abclipsbare Handbrause)

B Abnehmbarer Deckel

C Abnehmbarer Behälter

D Filtergehäuse (für das Sonderzubehör Filter)

E Ablauf für Gebrauchtwasser

F Trennwand

G Ring aus Edelstahl

H Elektrische Bedienelemente

I Bodenplatte

Das Modell „Muscheln“ kann nicht zum Schälen von Kartoffeln verwendet werden, auch nicht mit einer Reibscheibe.

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (RICHTWERTE)

- Bruttogewicht mit Verpackung ohne Ausrüstung: 26,5 kg
- Nettogewicht: 23,5 kg

2.1

- Abmessungen der Verpackung: 450 x 480 x 695 mm
- Abmessungen des Geräts über alles: 422 x 390 x 675 mm

2.2 STANDORT

• Die Gemüseschälmaschine benötigt:

- einen Anschluß an das Kaltwassernetz mit Absperrhahn in der Nähe (siehe § 2.3),
- einen ausreichenden Abfluß mit Anschluß an das Abwassernetz (siehe § 2.4),
- eine elektrische Spannungsversorgung (siehe § 2.5).

• Sie kann wie folgt aufgestellt werden:

- **auf einem absolut stabilen, nicht schwingenden Untergrund** (Möbel, Tisch, Spüle ...) mit einer Höhe von 500 bis 900 mm.

Hinweis: In diesem Fall kann die Gemüseschälmaschine nach dem Ziehen des Netzsteckers und des Wasserschlauchs oder Abnehmen der Wasserleitung (Handbrause) des Deckels leicht verfahren werden

Die Gemüseschälmaschine nie in die Spüle stellen (Gefahr des Eindringens von Wasser in den Motor).

2.3 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

• Der normale Leitungsdruck und eine geringe Wassermenge sind für die Gemüseschälmaschine ausreichend.

• In Übereinstimmung mit den Hygienebestimmungen befindet sich der Wassereinlauf der Maschine in einem genormten Abstand über dem Niveau des Überlaufs (Überlaufschutz).

• Die Maschine wird mit einem Schlauch, Länge 1m, mit 1/2 Innengewinde zum Anschluss an den Absperrhahn geliefert.

• Die vom Deckel abclipsbare Wasserzufuhr ermöglicht das Verfahren der Maschine ohne den Anschlußschlauch anzurühren.

Hinweis: Wenn die Gemüseschälmaschine regelmäßig verfahren werden muss, einen mit Schnellverschlüssen ausgestatteten Anschlußschlauch vorsehen.

2.4 ABWASSERANSCHLUSS UND TRENNUNG DER ABFÄLLE

• Die Trennung der Abfälle richtet sich nach der Abfallmenge (Schalen, Häute, Stärke, Schaum, Erde, usw.) und den verschiedenen eingesetzten Ausrüstungen (siehe § 3.2).

• Einige Geräte besitzen einen Klärbehälter für Stärke mit Direktanschluß. Für die anderen Geräte empfehlen wir die Gemüseschälmaschine mit Filter, um Verstopfungen und unangenehme Gerüche zu vermeiden. 2.2a

• Die Maschine wird mit einem nicht angebauten Abwasserschlauch, Länge 0,70 m geliefert:

- Den Schlauch mit linksgängigem Gewinde gegen den Uhrzeigersinn ↻ im Anschluss E anschrauben. 1.1

• **Empfehlungen**:

Vermeiden Sie zum einwandfreien Abfließen des Abwassers:

- senkrechte, durch das Abflußloch gerichtete Strahlen (Schaumbildung),
- stark gewinkelte Verbindungsstücke,
- flachgedrückte, verformte oder verengte Schläuche,
- zu schwache oder Gegengefälle. 2.2b

2.5 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

• Die Maschine wird über einen zweipoligen angegossenen Stecker mit Erde mit Wechselstrom versorgt.

• Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

• Die Installation muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Schmelzsicherung geschützt sein.

⚠ Die Erdung ist Pflicht.

• Technische Daten Motor:

Betriebsspannung (V)	Nennleistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)	Stromverbrauch (kWh)	Drehzahl U/min
230/240	370	50	2,8	0,54	1500
115	370	60	5,5	0,54	1500
230/240	250	50	2	0,47	1000

Anwendung und Sicherheit

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:

- die Notwendigkeit, nach einem Stop erneut die EIN-Taste zu drücken (Fehlspannungsschutz);
- die Beachtung der Angaben der vorliegenden Bedienungsanleitung, sowie die Reinigung und Wartung der Maschine.

• Schaltkasten 3.1

I EIN-Taste

O AUS-Taste

• Ein einstellbares Zeitrelais im Innern der Maschine bestimmt den Betriebszyklus (voreingestellt auf 1 min 30 s).

Einstellung des Zeitrelais:

- Maschine auf den Kopf stellen,
- die runde Gummiabdeckung abnehmen,
- mit einem Schraubenzieher die gewünschte Zeit einstellen (in Prozent).

Beispiele:

60 = 3min
50 = 2min 30 s
40 = 2min
30 = 1 min 30 s (werksmäßige Einstellung)

a) Start:

- Die EIN-Taste drücken, um den 1 ½-minütigen Zyklus zu starten.
- Automatischer Stop am Zyklusende.

d) Stop

- Die **O** Taste hält die Maschine während des Betriebs an.
- Druck auf **I** führt zu einem erneuten 1 ½-minütigen Zyklus.

3.2 VERSCHIEDENE AUSRÜSTUNGEN

• REIBSCHEIBE 3.2a

- Zum Schälen von Gemüse mit dünner Pelle (Kartoffeln, Frühkarotten, Schwarzwurzel, usw.)
- Abschaben der Pelle bei Berührung mit der Körnungsschicht.
- Der Einsatz eines Filters wird bei intensivem Gebrauch oder Abfällen mit kleinem Durchmesser geraten **(nach jedem Schälvorgang zu leeren).**

• **SCHLEUDERKORB**: als Sonderausstattung, ermöglicht das Waschen und Schleudern von Salat, Petersilie und verschiedenen Aromapflanzen. 3.2b

3.3 ARBEITSLEISTUNG (RICHTWERTE)

• Normallast je Arbeitsgang:

- Kartoffeln schälen (kg): 8
- Schleudern: Salat = ca. 700 g
  Petersilie circa 500 g
- Muscheln abschaben: 7 bis 8 kg je nach Kaliber

• Mengenleistung als Anhaltswert (kg/St.)

- Kartoffeln schälen : 200-320 kg/h

3.4 INBETRIEBNAHME DER AUSRÜSTUNGEN UND ARBEITSWEISE

- Den Filter in die Aufnahme D einrasten lassen. 2.2a
- Den Behälter C auf den Sockel F stellen und durch eine Drehung im Uhrzeigersinn blockieren ↻ 3.4a
- Anschließend die Reibscheibe auf der Antriebswelle anbringen.

• Nach Einfüllen des Gemüses den Deckel aufsetzen und durch eine Drehung (im Uhrzeigersinn ↻) blockieren. Wenn sich die Handbrause nicht auf dem Deckel befindet, sie in ihre Halterung drücken.

Die Gemüsemaschine ist betriebsbereit. 3.4b

3.5 ARBEITSWEISE ZUM SCHÄLEN, BÜRSTEN UND WASCHEN

• Befüllen

- Das Gemüse einfüllen und den Deckel schließen.

Hinweis: Die Produktmenge darf den Rand des Zylinders nicht überschreiten.

⚠ Nicht zu große Mengen einfüllen. – Schälgut nicht zusammendrücken. Zu große Mengen verringern die Qualität und Verarbeitungsgeschwindigkeit.

- Nach Kontrolle des Anbringens der Handbrause auf dem Deckel den Wasserhahn öffnen.
- Einschalten.

• Entladen

- Den Wasserhahn schließen.
- Den Deckel abschrauben und ablegen.
- Die Handbrause des Deckels kann abgeclipst und zum Reinigen des Sockels verwendet werden.
- Den Zylinder lösen, er kann mit Inhalt und Scheibe transportiert werden.

⚠ Nicht vergessen, den Filter am Ende des Schälvorgangs zu entleeren.

3.6 BETRIEBSHINWEISE

• Zum Schälen von Gemüse:

- Es ist nicht notwendig, das Gemüse vor dem Schälen zu waschen.
- Das Schälen von zu geringen Mengen sollte vermieden werden.
- Das Gemüse sollte eine möglichst einheitliche Größe haben.
- Bei besonders langem Gemüse (Schwarzwurzeln, Karotten), Auswüchse und gegabelte Karotten abschneiden.
- Schäldauer: durchschnittlich 2 min je nach Gemüseart.

Reinigung, Hygiene

4.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

Alle abnehmbaren Bauteile trennen:

- Behälter, Deckel und Reibscheibe für die Reinigung in der Spüle oder der Spülmaschine;
- Behälter und Scheibe der Muschel-Ausführung sollten unbedingt vor der Reinigung in der Spülmaschine abgebürstet werden, um die beim Reinigen angefallenen Muschelreste zu beseitigen.
- Unbedingt den Filterkorb leeren und dann unter dem Wasserhahn reinigen.
- Das Äußere der Maschine mit einem feuchten Schwamm reinigen.

Hinweis: Keine scheuernden, die Oberfläche zerkratzenden, oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden, die Aluminium anlaufen und Kunststoff spröde werden lassen.

⚠ Das Gerät nie mit einem Druckreiniger reinigen.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT, ÜBERPRÜFEN SIE OB:

• Das Gerät richtig angeschlossen ist.

• Die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.

• Die Füllmenge zu groß ist.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

• Das Gerät ausschalten.

• Die richtige Position der sich drehenden Ausrüstung prüfen (siehe § 3.4).

• Sicherstellen, dass kein Steinchen oder Fremdkörper in der Schälkammer verblieben ist (Gefahr des Verklemmens und der Beschädigung der Scheibe).

• Bei anhaltenden Geräuschen und ungewöhnlichem Leerlauf der Maschine prüfen ob:

- der Antriebsriemen nicht abgenutzt ist (siehe § 6.1),
- die Antriebsscheibe von Hand frei bewegt werden kann.

5.3 VERKLEMMEN DER ARBEITSSCHEIBE ODER DES SCHLEUDERKORBS

- Den Netzstecker des Gerätes ziehen.
- Den Deckel abnehmen.
- Die Maschine an der Nabe heben.
- Mit einem Alu- oder Kunststoffstab Ø 12 max. in der Mitte der Nabe auf die Antriebswelle schlagen.

Hinweis: Die Antriebswelle der Maschine regelmäßig reinigen und mit Talg oder Speisefett reinigen und schmieren.

5.4 ARBEITSQUALITÄT

• Das unvollständige, unregelmäßige Schälen unter Bildung von flachen Stellen kann folgende Ursachen haben:

- zu kurze Schäldauer (siehe § 3.1),
- zu hohe Füllmenge (siehe § 3.3),
- zu langes, unterschiedlich dickes oder zu weiches Gemüse,
- eine abgenutzte, verschmutzte Reibscheibe.

⚠ Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers

5.5 WASSERLECKAGE UNTER DER MASCHINE

- Überprüfen, dass kein Knie im Abflussrohr vorhanden ist (s.)

Wartung

6.1 ANTRIEB

• Die Gemüseschälmaschine ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor- und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert).

• Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr den Verschleiß des Riemens zu überprüfen.

• Bei Zugriff auf Getriebe, Motor und den elektrische Bauteile:

- den Netzstecker des Gerätes ziehen,
- es auf den Kopf stellen und die 5 Befestigungsschrauben der Bodenplatte und des Steuergehäuses abnehmen.

• An den Kondensatoren kann noch Restspannung vorhanden sein.

Um jedes Risiko bei Eingriffen zu vermeiden, wird geraten, sie durch Verbinden der Klemmen mit einem isolierten Leiter (z. B. Schraubenzieher) zu entladen.

• Wechsel des Antriebsriemens:

- Die 4 Befestigungsschrauben der Motorhalterung lösen (Kreuzschlüssel).
- Den Motor annähern und den Riemen auf die Antriebsscheibe schieben, um ihn abnehmen zu können.
- Neuen Riemen einsetzen.
- Den Riemen leicht spannen, dabei einen Schraubenzieher als Hebel benutzen (Bohrung in der Motorhalterung).
- Die 4 Schrauben 4 der Motorhalterung wieder festziehen.

6.2 PFLEGE DER AUSRÜSTUNGEN

• REIBSCHEIBE / REIBBEHÄLTER:

Bei ungenügender Leistung:

- Körnungsschicht beschädigt (Schälgut wird nicht ausreichend schnell bewegt, Bildung von flachen Stellen): Scheibe oder Behälter wechseln.
- Verschmutzung (Kalk-, Erd- und Stärkereste): Scheibe und Behälter abbürsten.

6.3 ELEKTRISCHE BAUTEILE

Siehe Schaltpläne am Ende der Anleitung.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Leistungskreis : schwarz
- Steuerkreis : rot
- Phasen: L1
- Nulleiter: N
- Erde: (V/J) grün/gelb

• Kennzeichnung der Bauteile:

O	:	AUS-Taste
I	:	EIN-Taste
M	:	Motor
CPu	:	Leistungskarte
CC	:	Steuerkarte
Rt	:	Zeitrelais
CD	:	Anfahrkondensator
CP	:	Dauerkondensator
R	:	Anfahrrelais

6.4 ADRESSE FÜR WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Geräts wenden.

Bei allen Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen, den Typ, die Seriennummer und die unten am Gerät aufgeführten elektrischen Daten angeben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen an seinen Erzeugnissen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: .....

Norm-Konformität

Folgende Punkte wurden bei Planung und Herstellung des Gerätes beachtet :

- EU-Richtlinie für Maschinen 98/37,
- EU-Richtlinie für CEM 2004/108.
- 73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/EG Richtlinie Geräterecycling

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol " " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

75/442/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen :

  EN 13208-2003: Gemüseschälmaschinen, Hygiene und Sicherheit.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen.
- Die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Das Bedienpersonal muß vor der Arbeit an der Maschine für Ihre Bedienung geschult und von eventuell vorhandenen Gefahren in Kenntnis gesetzt werden (Pflicht zur Schulung des Personals am Arbeitsplatz).

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche (außer den Reibteilen) sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.